

福島県の伝統食品について —甘酒の伝統的な製法—

郡山女大短大

○鍛野信子

近藤兼昭

目的 甘酒は、麴のアミラーゼによって米飯を糖化させた嗜好飲料であるが、この糖化は温度と時間によって影響を受ける。私たちは先に、福島県において、甘酒が人々の生活に果たしてきた役割および位置づけについて検討を加え報告したり。昔から自家用として賞味されてきた甘酒は、各家によってその製法に違いが見られるため、今回は、県内に伝わる甘酒の種々の製法について調査し、検討を加えたので報告する。

方法 福島県内で甘酒を作っている11地区を選定し、聞き取り調査を行った。

結果 甘酒には種々の製法があるが、一般には、材料米は糯米を用いる場合が多く、米と麴の割合は体積比で1:2が多かった。作り方は、糯米の粥または飯を炊いた後、手指で温度を確認して、人肌程度に合った時麴を加える。そして座布団、新聞紙などで覆ったり、沸騰した後適当に冷ました湯を加えて保温し糖化を進める。またはそのまま保温せず放置する方法も見られた。飲み方は、そのまま暖めて飲むことが多いが、石うすでひいて飲むという例もあった。このように、甘酒の製法は、経験的に麴の性質を知り保温して糖化させる場合と、麴中のアミラーゼの作用による糖化で甘酒ができることを知らずに、冷たい所にそのまま放置し、わずかな甘味の生成を糖化と思い込んでいる場合が見られた。

その他の甘酒という名前のつくものに、餅を搗いて作るもち甘酒や、味噌をつく時に作る味噌つき甘酒があった。これらには、低温で長時間熟成させて甘酒を保存するための知恵や、材料として甘酒を用いて味噌を仕込むという方法が見られた。

1) 日本家政学会東北・北海道支部研究報告第33回総会研究発表要旨集, 32, 12 (1988)